ガステーブル

取扱説明書

家庭用

品名 RN-P028-CHL
機器コード…11-080-01-00476

RN-P028-CHR
機器コード…11-080-01-00477

型式の呼び RTS-M630VFTS-L
RTS-M630VFTS-R

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

もくじ ページ

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

ご愛用の皆様へ

このたびはガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

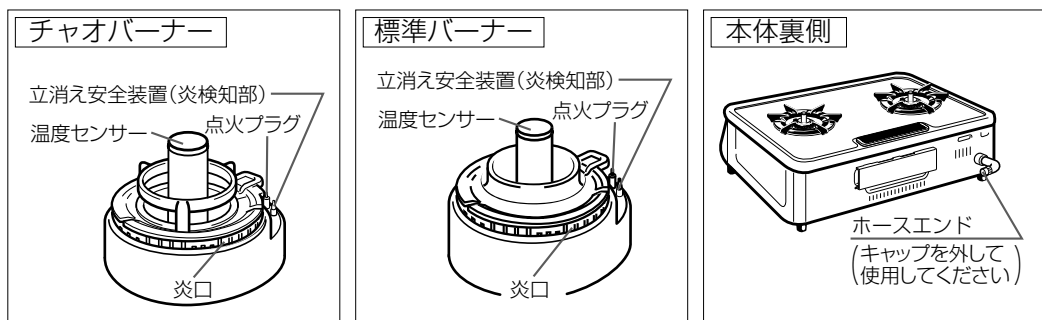
●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書は裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
●幼いお子様にはさわらせないでください。
●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

1 各部のなまえと特長

図のように正しくセットしてください。
図は RN-P028-CHL（チャオバーナーが左側のタイプ）です。RN-P028-CHR はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

チャオバーナー

標準バーナー

本体裏側

ごとく（左右共通です）
（▲印を前後にし、ツメをトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットします。）

チャオバーナー用しる受け
（「H」刻印表示）

温度センサー

チャオバーナー用バーナーキャップ

バーナー本体
（チャオバーナー用）

コンロ用火力調節つまみ

チャオラベル
（チャオバーナー側に表示してあります。）

操作部 2

品名·機器コード表示位置

電池交換サイン
（乾電池の交換時期をお知らせします。）

電池ケース

単1形アルカリ乾電池（付属品）（2個）
（向きを間違えないよう正しくセットしてください。）

チャオバーナー用操作ボタン

チャオバーナー用点火ロックつまみ

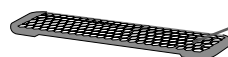
ツメ（裏面）（2箇所）

グリルとびら

グリルとびら取っ手

グリル焼網

グリル皿
（水を入れないで使用してください。）

グリル皿受け

グリル排気口カバー

標準バーナー用しる受け

グリル排気口
（調理中に排気が出る所です。）

温度センサー

トッププレート

標準バーナー用バーナーキャップ

バーナー本体
（標準バーナー用）

ご注意ラベル
（使用上の注意事項が表示してあります。ご使用前に必ずお読みください。）

銘板

グリル用火力調節つまみ
（上火、下火が別々に調節できます）

グリル点火確認ランプ

操作部 2

グリル用操作ボタン

コンロ用火力調節つまみ

標準バーナー·グリル用点火ロックつまみ

標準バーナー用操作ボタン

※ 内の数字はページを示しています。

操作部の説明

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード(160·180·200℃)設定時に設定された温度を点灯で表示します。

センサー解除スイッチ
チャオバーナーのセンサー解除モード設定時に使用します。 20

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

センサー解除モード表示ランプ
チャオバーナーのセンサー解除モード設定時に点灯します。

炊飯モード表示ランプ
炊飯モード(ごはんモード・おかゆモード)設定時に点灯します。

揚げものスイッチ
揚げものモード(160・180・200℃)設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能 17

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の 3 段階の温度を設定することができます。また、各温度設定+10℃の温度設定もできます。

湯わかし·炊飯スイッチ
湯わかしモード・炊飯モード設定時に使用します。

■湯わかし自動消火機能 18

沸とう後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

■炊飯機能 14

炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜·炊飯鍋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより(ごはん、おかゆ)の2つのモードに設定できます。炊飯時は必ず火力調節つまみを 炊飯 の位置に合わせてご使用ください。炊飯終了後(むらし完了後)、操作ボタンを必ずもどしてください。

3 各部のなまえと特長

コンロ部の主な機能

●炊飯機能 14
（標準バーナー側のみ）
なべで自動炊飯できます。
別売の炊飯専用釜・炊飯用鍋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより（ごはん、おかゆ）の２つのモードに設定できます。

●揚げもの温度調節機能 17
（標準バーナー側のみ）
天ぷら油の温度を一定に保ちます。火力を自動的に調節し、フライパンでお好み焼きやギョーザなどもおいしく焼くことができます。
スイッチを押すことにより 160℃、180℃、200℃の３段階の温度を設定することができます。
また、メニューに合わせ 170℃、190℃、210℃の温度を設定することもできます。

●天ぷら油過熱防止機能 8 13 23
（標準バーナー・チャオバーナー）
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●湯わかし自動消火機能 18
（標準バーナー側のみ）
沸とうするとお知らせ後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約５分後に自動消火します。

●コンロ消し忘れ消火機能 19 23
（標準バーナー・チャオバーナー）
消し忘れを防ぐため点火してから約２時間で自動消火します。

●焦げつき消火機能 19 23
（標準バーナー・チャオバーナー）
煮もの調理などで水分がなくなり、なべ底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。（なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）
なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常に働かないことがあります。

●センサー解除機能 20
（チャオバーナー側のみ）
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
ただし、なべの異常過熱を防止するため、小火・大火と自動的に調節します。その状態が 30 分間連続した場合、自動消火します。

グリル部の主な機能

●水のいらない両面焼きグリル 21
グリル皿にはクリアコート加工してありますので、汚れが取れやすく、お手入れが簡単です。

●グリル過熱防止センサー 21 23
魚などの調理物を焼き過ぎたり、から焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

●グリル消し忘れ消火機能 21 23
消し忘れを防ぐため、点火してから約 15 分で自動消火します。

コンロ・グリル操作ボタンもどし忘れお知らせ機能

炊飯機能、湯わかし自動消火機能が働き、自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンはもどりません。もどし忘れると、１分毎にブザーが「ピピッ」と５回鳴ってお知らせしますので消火の状態にもどしてください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

 火気禁止

 接触禁止

 分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

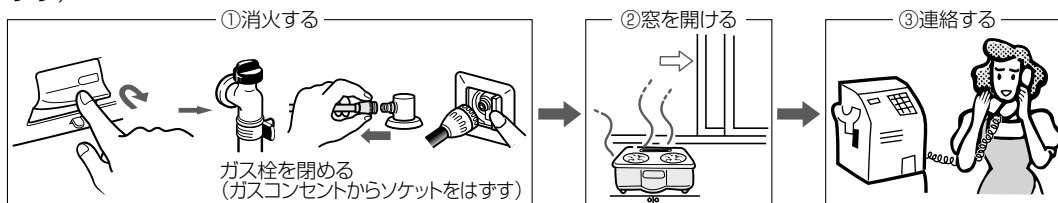
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。(ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)

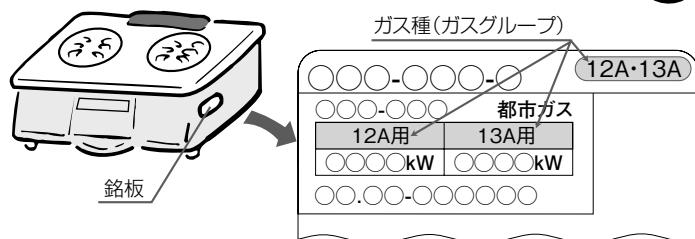
②窓や戸を開けガスを外に出す。

③もよりのガス事業者(東京ガス)に連絡する。

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)があっていることを確認する

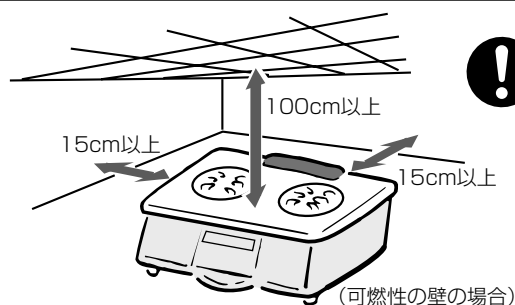
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスに問い合わせてください。

転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■**設置するときは可燃物との距離を確実に離す**

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。11 33
また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご相談ください。

■**設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**

■**機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない**

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■**地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）**

故障かな？と思ったら（27～32）に従い処置をする。

■**機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない**

引火して火災の原因になります。

■**火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない**

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

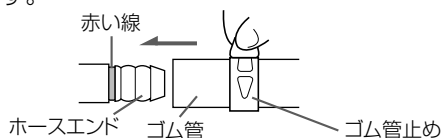
■**ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する**

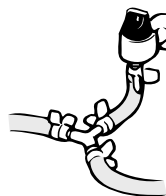
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」（11）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない**

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。
またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める**

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■**ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない**

ガス漏れの原因になります。

■**ガス接続口に汚れやゴミがないようにする**

ガス漏れの原因になります。

■**ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない**

ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

⚠警告

■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く　また使用後も必ず掃除をする

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまや鶏肉など）は特に注意してください。

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべ、アルミはく製しる受け、省エネごとく、焼き網など、指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や発火、機器の変色、損傷の原因となります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

アルミはく製しる受け　省エネごとく　焼き網

■絶対に改造・分解は行わない

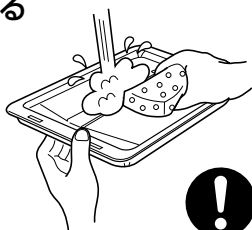
改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。
また、火災の原因になります。

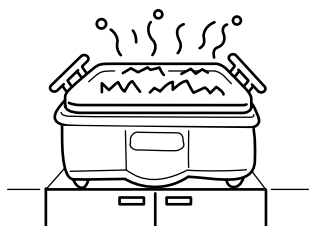
分解禁止

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が過熱され発火する原因になります。

■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱されて発火し、火災の原因となります。

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

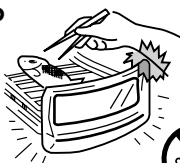
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどの原因となります。

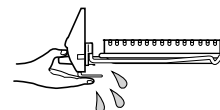
⚠注意

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

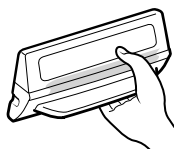
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。グリルとびらをいっぱいまで引き出してください。

接触禁止

■グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。
こぼすとやけどをする原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■グリル排気口に手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■グリル皿に水を入れないで使用する

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリル皿受けが変形したり、グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

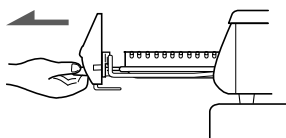
■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

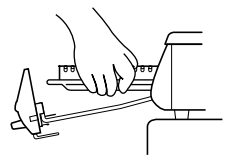
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外には触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない衝撃を加えない

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

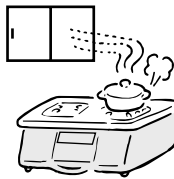
⚠注意

■**バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする**

炎口がつまったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■**使用中は換気をする**

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

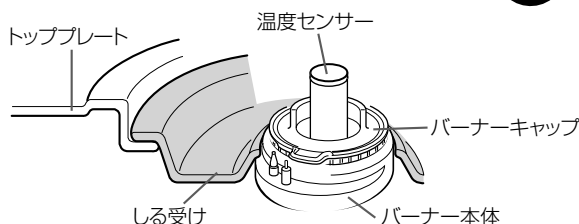
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

■**強い風の吹き込むところには設置しない**

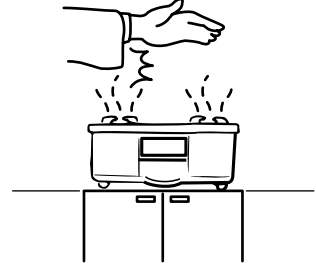
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■**片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない**

なべが傾いてやけどをするおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

■**しる受け・バーナーキャップは正しくセットする**

バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

■**使用中は手や衣類を炎、バーナー、排気口付近に近づけない**

袖やエプロンなど衣類に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■**棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない**

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■**ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない**

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■**照明器具など樹脂製品の下へ設置しない**

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■**幼い子供には触らせない**

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■**水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する**

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■**機器を水につけたり、水をかけたりしない**

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■**点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う**

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

天ぷら油過熱防止機能について

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサーとなべ底が密着していることを確認し、適切ななべの種類と油量をお守りください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

■**チャオバーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

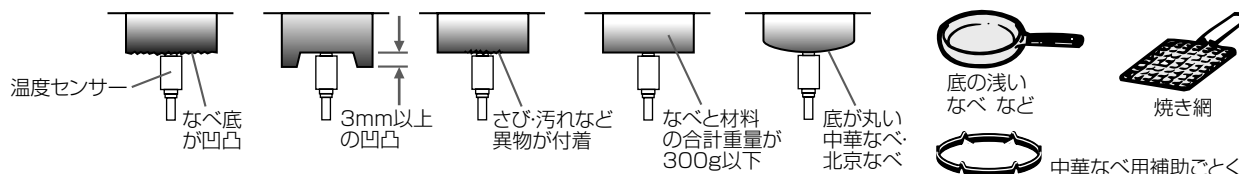
⚠警告

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

温度センサーが傾いていたり、なべとの間にすき間があると、温度センサーがなべ底温度を正しく検知できず、発火や途中消火の原因になります。

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

中華なべ用補助ごとくを使用すると温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。

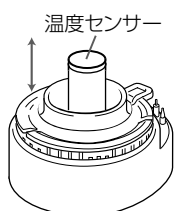
■底が広く浅いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすいので使用しない

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいなべは使用しない

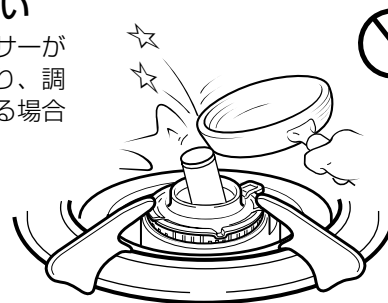
■油の量は 200mℓ 以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

- コンロで焼き網やコンロをおおうような鉄板は使わないでください。機器の異常過熱によりトッププレートやごとく・バーナー・しる受けを早くいためます。また、トッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふき取ってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- 炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- もちは、グリルで火力をしぼってようすを見ながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- 弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- なべの形状や材質によっては、強火で長時間ご使用された場合に、まれになべとごとくがくっつくことがあるので、なべを動かすときは注意してください。
- 調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのせかえてください。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

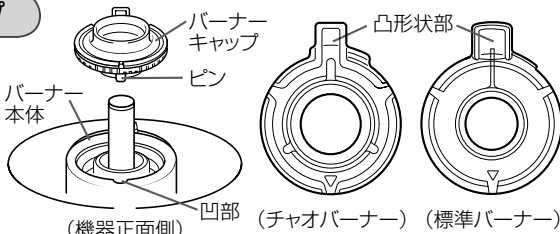
機器の設置

設置前の準備と確認

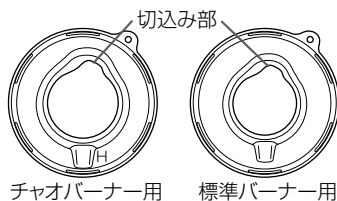
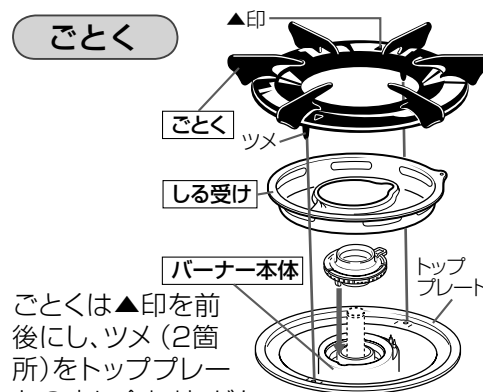
●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

部品の取り付け

バーナーキャップ

「▼」印を手前、凸形状部を奥側にして、バーナーキャップ裏面のピンをバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。

※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

しる受け

しる受けは、切込み部が奥になるようにして正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。チャオバーナー用（「H」刻印表示）と標準バーナー用（刻印表示なし）の2 種類がありますので、まちがえないようにセットしてください。

ごとく

ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2箇所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

お願い **バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスへご相談ください。**

⚠注意

■バーナーキャップ･しる受けは確実に取り付ける

しる受けやバーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例

バーナーキャップの浮き

しる受けの傾きや裏返し

バーナーキャップの裏返し

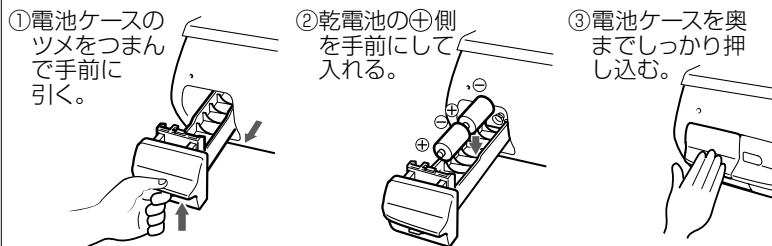
■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

単1形アルカリ乾電池2個(付属品)

乾電池のセットのしかた

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

（お願い）電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

⚠警告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■器具を廃棄する場合は､乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよくお読みいただき、正しくお使いください

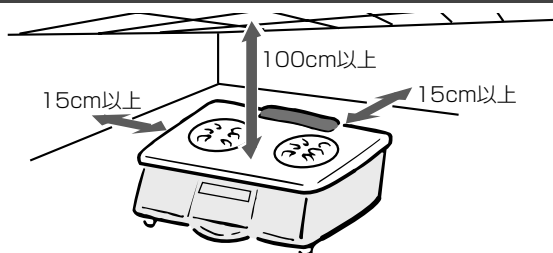
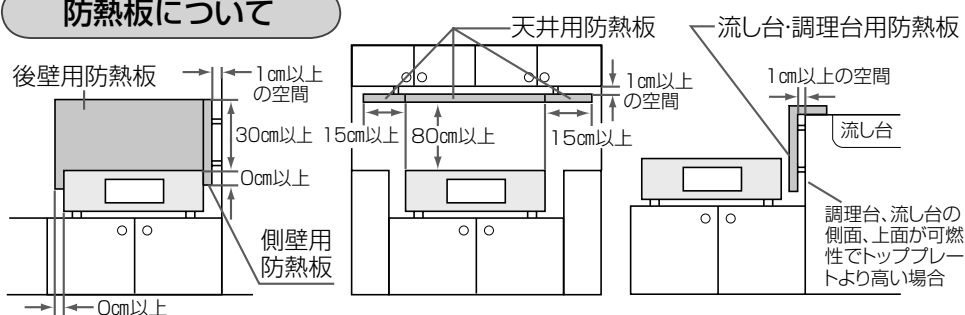
お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合､接触不良の原因となりますので､ふき取ってきれいにしてください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安が約 1 年です。（付属のアルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を 2 本同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月､年)」を過ぎている場合は放電により､短時間で電池交換サインが点滅･点灯する場合があります｡また付属のアルカリ乾電池は､工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

機器の設置

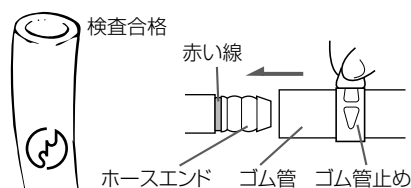
設置場所及び周囲の防火措置

設置場所

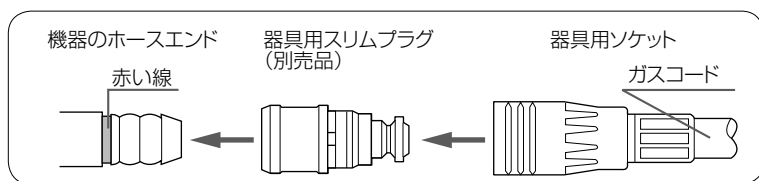
- ●強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- ●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ●機器の上に湯沸し器のない場所
- ●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- ●落下物の危険のない場所
- ●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- ●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
  - ・トッププレートより上面の側面および後面は 15cm以上、上部はトッププレート上面より 100cm以上離す。
  - ・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。33

防熱板について

お願い
- **別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。**33
- **防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。**

ゴム管（ソフトコード）の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉(内径9.5㎜φ・JIS マーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

ガスコードなどでコンセント接続する場合

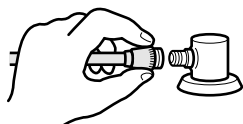
ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

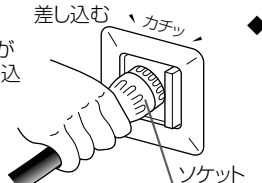
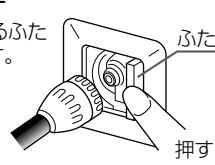
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

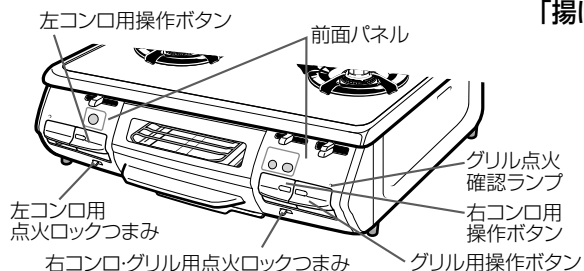
お願い
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガスコンセントについて

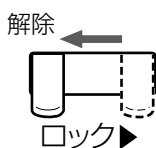
『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

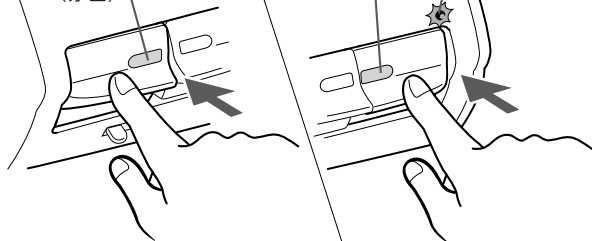
◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。

◆取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込みます。

◆取りはずす
右端にあるふたを押します。

点火・火力調節・消火のしかた

※前面パネルの表示と操作ボタンを確認してから点火してください。

「揚げもの、湯わかし・炊飯」用の操作部　標準バーナー用操作ボタン
チャオバーナー用操作ボタン
グリル用操作ボタン

点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。
火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。(点火ロックはロック▶の矢印方向へいっぱいまでスライドさせてください。)

1 準　　備

各操作ボタンの下にある点火ロックつまみをロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

2 点　　火

●操作ボタンをいっぱい最後までゆっくり押しきる。
パチパチ放電しても、押し不足ですと点火しません。

・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
・操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火すると止まります。
・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーとグリル上火バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは「中火」の方向に移動します。

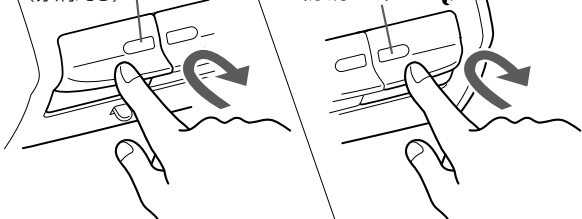
注意

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。

3 火力調節

●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。

•(コンロ)　急激な操作をすると消火する場合がありますので、ゆっくり操作してください。
•(グリル)　焼き具合は火力の強・弱で調節してください。(火力は上火、下火それぞれ別に調節できます。)

4 消　　火

●操作ボタンを押して消火する。
●必ず火が消えたことを確認する。

コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。(コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。)

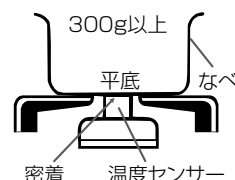
コンロ

使用できるなべと温度センサーについて

調理油の量

- 揚げもの調理をする場合は必ず200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。
- 揚げものモードで油の温度を設定する場合は、500mℓ～1ℓで使用してください。
  最適な範囲からはずれると正しく温度調節できないことがあります。

なべの重さとのせかた

- なべの重さは調理物の重さを含め300g以上で安定します。安定性の悪いなべは使用しないでください。
- なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。
- 特に揚げものモードや湯わかしモードなどの温調機能を使用する場合は底が平らな金属製のなべを使用してください。

温度センサーに適したなべ

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能	
			揚げものモード（17参照）	湯わかしモード（18参照）
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量 200mℓ以上）	○	○ （油量 500mℓ～1ℓ）	○ （水量　500mℓ～2ℓ）
鉄・ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量 200mℓ以上）	○	○ （油量 500mℓ～1ℓ）	○ （水量　500mℓ～2ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5 ㎜未満）	×	○	○ （油量 500mℓ～1ℓ）	○ （水量　500mℓ～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○ （ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○ （ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○ （油量 200mℓ以上）	○	×	○ （水量　500mℓ～2ℓ）

中華なべについて

- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類や使いかたによってはなべが安定せず、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できません。

このような調理には、センサー解除機能（チャオバーナー）をお使いください

●温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合、安全機能が働いて自動的に消火します。次のような調理にはセンサー解除機能（チャオバーナー）をお使いください。20

〈高温になりやすい調理〉

焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど
炒めもの：ソーセージ炒めなど
炒りもの：ごま炒り・大豆炒りなど

炊飯機能（標準バーナーのみ）

● 「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。
● 炊飯に適したなべを使用してください。
● 2 度炊きや温めなおしは、できません。

お米の準備

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
※無洗米の場合は、1・2 度すすいで洗い流し、にごりを少なくしてください。
　にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。
• お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯が上手にできない原因になります。
• 砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
• 泡立て器は絶対に使用しないでください。

水加減とお米を浸す時間について

●水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

水加減

米の量			水量			ポイント
			炊飯	おかゆ		
容量	重量	合数		全がゆ	七分がゆ	
45mℓ	38g	0.25 合	—	360mℓ	470mℓ	●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）は 1 ～ 3 合、炊飯用鍋（RTR-500）は 1 ～ 5 合まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。 ● 180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップ米 1 合・水 180mℓ となります。 ●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で 3 合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。 ●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。
90mℓ	75g	0.5 合	—	540mℓ	630mℓ	
180mℓ	150g	1 合	300mℓ	900mℓ	—	
270mℓ	225g	1.5 合	390mℓ	—	—	
360mℓ	300g	2 合	480mℓ	—	—	
450mℓ	375g	2.5 合	580mℓ	—	—	
540mℓ	450g	3 合	670mℓ	—	—	
720mℓ	600g	4 合	930mℓ	—	—	
900mℓ	750g	5 合	1130mℓ	—	—	

お米を水に浸す時間の目安

●洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。
●洗米してすぐのお米では、ごはんが固く炊き上がります。また、無洗米の場合は洗米してすぐに炊飯すると、ふきこぼれる場合があります。

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間		ポイント
		春～夏	秋～冬	
ごはん	白米	30 分以上	60 分以上	●新米はやや水を少なめにしてください。
ごはん	無洗米 発芽玄米	30 分以上	60 分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。1・2 度すすいで洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ●水の量を 3%程度多くします。または、無洗米専用計量カップを使ってください。 ●別売の炊飯専用釜（RTR-03D）で 3 合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
ごはん	胚芽精米 古米 雑穀米	60 分以上	90 分以上	●水に浸してから炊飯してください。 ●やや水を多めにしてください。
おかゆ		0 ～ 30 分	0 ～ 30 分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あがる直前に入れてください。 ●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

おかゆについて

●おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
●おかゆの炊飯量があまり多いとふきこぼれが多くなりますので、注意してください。
●ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、持ちあげたりして、ふきこぼれないようにしてください。
　ふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。
●炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動にて調理してください。

ごはんからのおかゆの炊きかた

（おかゆモードでの自動炊飯はできません）

1 人分（お茶わん約 1 杯分：150g）の例
1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
2. なべに、水（2 カップ強〈約 400mℓ〉）とごはんを入れ“強火”で炊きます。
3. 沸とうしたらあくをとり“弱火”で 10 ～ 15 分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

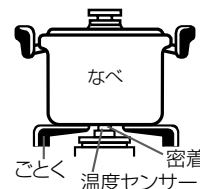
使いかた

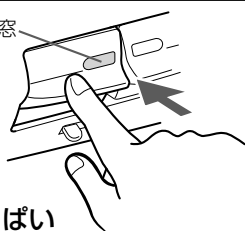
炊飯に適したなべ

	ごはん	おかゆ	備　　　考
別売の炊飯専用釜（RTR-03D）	○	○	白米3合、全がゆ0.5合まで炊飯可能。 （おかゆを炊く場合、ふきこぼれますのでふたをずらして使用してください）
別売の炊飯用鍋（RTR-500）	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5㎜以下）のステンレス製のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
土なべ	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ・圧力なべ・多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

●こんな場合も、ごはんが固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
　• ふたとなべにすき間がある場合　• なべが浅い場合　• ふたが軽い場合　• ふきこぼれた場合
●別売の炊飯専用釜・炊飯用鍋をご使用の場合は、炊飯専用釜・炊飯用鍋の取扱説明書も必ずお読みください。
●なべ底が温度センサーの頭部に密着しないなべや、安定性の悪いなべは使用しないでください。

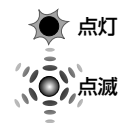
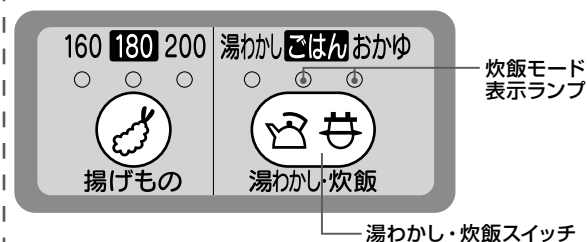
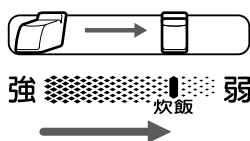
なべのセット

水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとくの中央の温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。

温度センサーの頭部及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認してください。

1 点　　火

●操作ボタンをいっぱい最後までゆっくり押しきる。

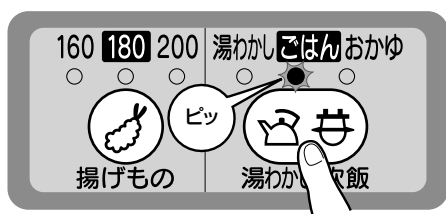
操作部の説明

2 火力調節

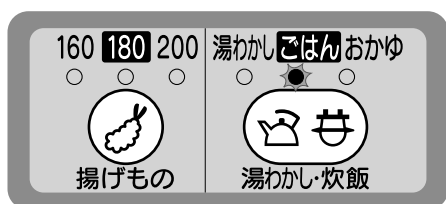
強　炊飯　弱

●火力を合わせる。

●火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯の位置に合わせる。

火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯の位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみを一旦弱の位置にしてから炊飯位置に合わせたり、火力設定をされませんと上手に炊飯できません。

3 モード設定

図はごはんモードの場合

●炊飯モードを選択する。
※湯わかし・炊飯スイッチを2回押すとごはんモードに設定され、ごはんモード表示ランプが点灯します。湯わかし・炊飯スイッチを押すごとに 湯わかし→ごはん→おかゆ→取り消し と切り替わります。
※取り消しする場合、さらに湯わかし・炊飯スイッチを押し、選択した炊飯モード表示ランプを消灯させます。〔炊飯モードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。19〕
※炊飯モードを解除するときは、一旦消火してください。
※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。
※炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。

4 炊飯中

図はごはんモードの場合

5 自動消火後（むらし中）

図はごはんモードの場合
おかゆの場合は項目⑥へ

6 むらし(10分) 終了後(ごはん) おかゆ炊飯終了後

図はごはんモードの場合

●**炊き上がると自動消火し、同時にブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせします。（ごはんモードの表示ランプは点灯したままです。）10分のむらしが終了するとブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。**

●**おかゆモードの場合、炊き上がると自動消火し、同時に炊飯完了をブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、おかゆモード表示ランプが点滅します。**

●**操作ボタンを押し消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、使用した炊飯モードの表示ランプは点滅し続けます。また、１分毎にブザーが「ピピッ」と５回鳴ってお知らせします。）**

※炊飯完了時間はむらし10分を含め、白米が約28～35分、おかゆは約38～45分です。

※２度炊きや温めなおしは自動消火しないため、焦げつきます。

●**おかゆの場合はむらす必要はありません。**

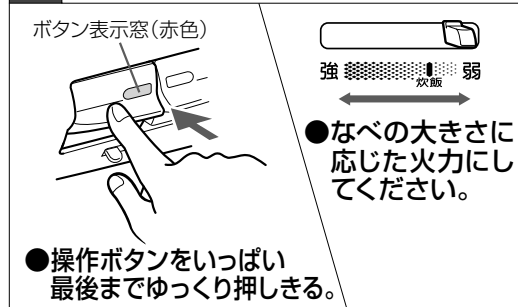
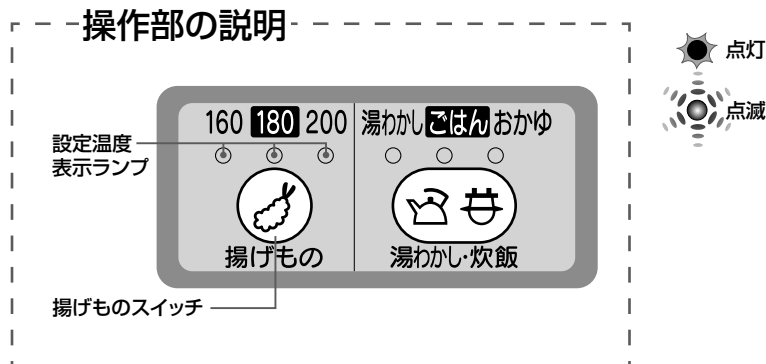
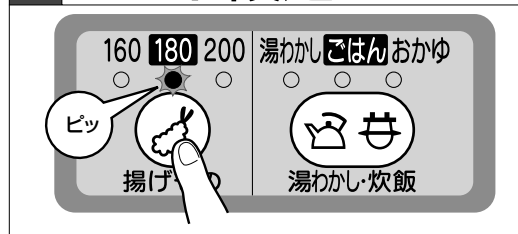
●**炊飯完了後（むらし完了後）、ごはんをよくかきまぜる。**（余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。）

お願い

- **火力調節つまみを炊飯の位置に合わせた後、すぐに炊飯スイッチを押し、モードを設定してください。**
- **炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。**

揚げものの温度調節機能（標準バーナーのみ）

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。揚げものスイッチを押すことにより 160℃、180℃、200℃の 3 段階の温度を設定することができます。

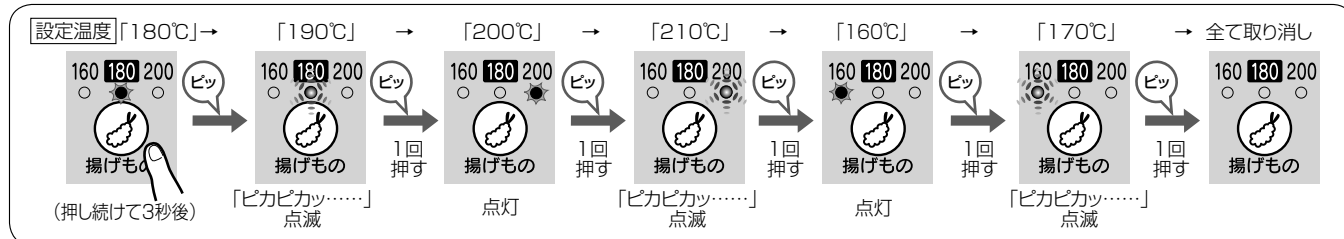
1 点　火

2 モード設定

●揚げものスイッチを押す。
※揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押したときは、180℃に設定されています。

3 温度設定

●揚げものスイッチを押し温度を合わせる。
・揚げものスイッチを押すごとに、
180℃→ 200℃→ 160℃→取り消し と温度設定が切り替わります。
（揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。19）
※揚げものモード使用中に湯わかし・炊飯スイッチは押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります。）

ちょっと便利　・メニューに合わせ、170℃、190℃、210℃の温度を設定することもできます。

170℃、190℃、210℃に温度を設定するとき

・揚げものスイッチを押し（「ピッ」と鳴り180℃の設定温度表示ランプが点灯）、そのまま約3秒押し続けると「ピッ」と鳴り、180℃の設定温度表示ランプが点滅し、190℃の設定になります。（180℃以外の温度では押し続けても変更できません。）その後、スイッチを押すごとに170℃まで10℃毎の温度設定ができるようになります。

※消火した場合はこの設定は解除されます。そのため、ご使用の際は、上記操作を再度行ってください。
※調理の途中でも設定温度を変えることができます。

ちょっと便利

〈揚げものの調理の目安〉

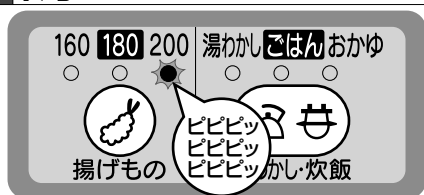
温度	料理
160℃	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

●フライパンで揚げもの以外の調理もできます。
〈調理の目安〉

温度	料理
160 ～ 180℃	お好み焼き、ギョーザ

※焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
※フライパンの種類、料理によっては焦げめが強くつく場合がありますので焼き加減を見ながら設定温度を調節してください。

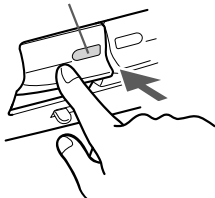
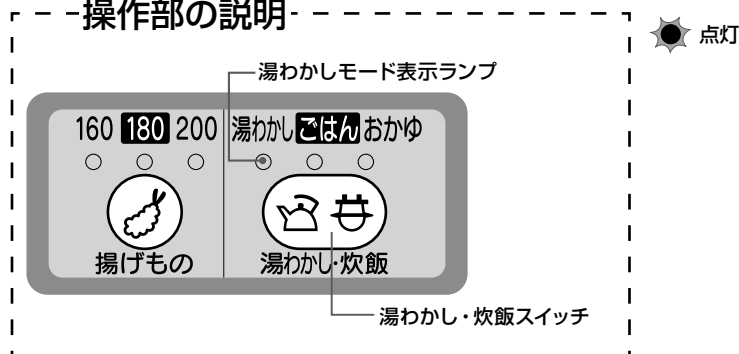
4 調　理

●油が設定された温度になるとブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。
●調理を始めてください。
・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったとき再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にもどす。

お願い

• 揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
• なべの材質は、鉄製なべで、油量は500mℓ～1ℓ が最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

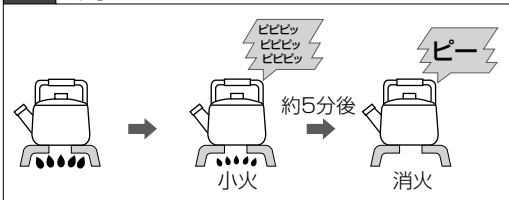
沸とう後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約５分後に自動消火します。
●底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして（標準バーナー　500mℓ～2ℓ）の水を入れてお使いください。
●沸とうするまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
●やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
※一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
※なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが２～３分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。

1 点　　火

2 モード設定

●湯わかし・炊飯スイッチを押す。
※湯わかしモードに設定され､湯わかしモード表示ランプが点灯します。
※湯わかし・炊飯スイッチを押すごとに
湯わかし→ごはん→おかゆ→取り消し と切り替わります。
※取り消しする場合、さらに湯わかし・炊飯スイッチを３回押し、湯わかしモード表示ランプを消灯させせます。
〔湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。19 〕

※湯わかしモード使用中には揚げものスイッチ、湯わかし・炊飯スイッチは押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります。）
※湯わかしモードを解除するときは、一旦消火してください。

3 沸 と う

ピピピッ
ピピピッ
ピピピッ
ピー
約5分後
小火
消火

●沸とうするとブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせし、小火になります。
●約５分後に、ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅し、自動消火します。
●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます。また､1 分毎にブザーが「ピピッ」と５回鳴ってお知らせします。）

自動判別モード

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきはじめると自動消火する機能、高温調理の時、自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの、湯わかし・炊飯スイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

コンロ消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約 2 時間経過すると自動消火し、同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせする機能です。31 32

●コンロ消し忘れ消火機能が作動したら
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げついてくるとなべを傷める前に自動消火し、同時にブザーが「ピー」と 5 回鳴ってお知らせする機能です。31 32

●焦げつき消火機能が作動したら
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

●再度点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

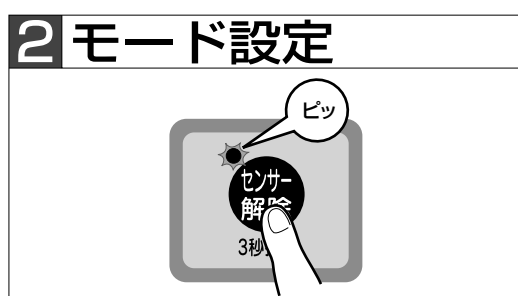
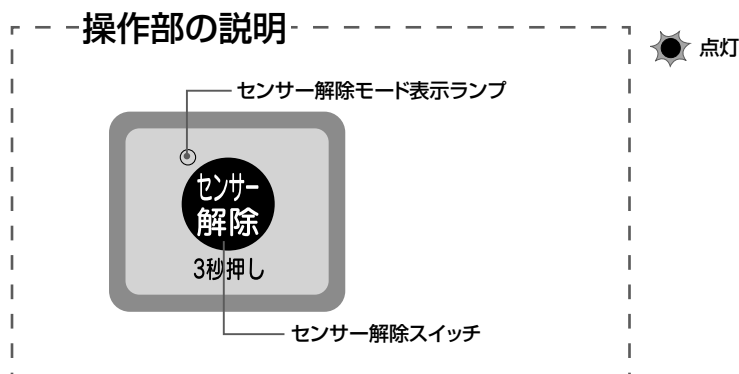
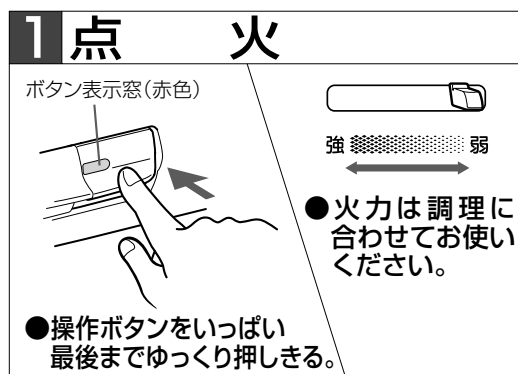
お願い

- カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
- 土なべを使用した場合､弱火から中火にすると消火することがあります｡このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながらご利用ください。放置するとひどく焦げつくことがあります。
- カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながらご利用ください。放置するとひどく焦げつくことがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理すると焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。
- 圧力なべや無水なべを使用した料理、鶏のもも焼きなどフライパンを使用した料理では焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

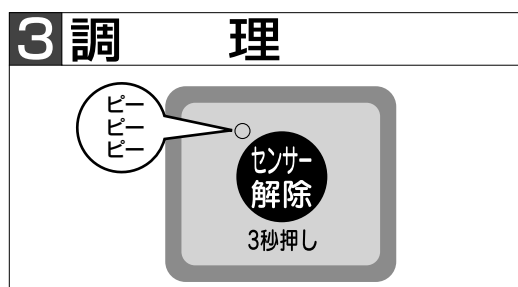
センサー解除機能（チャオバーナー）

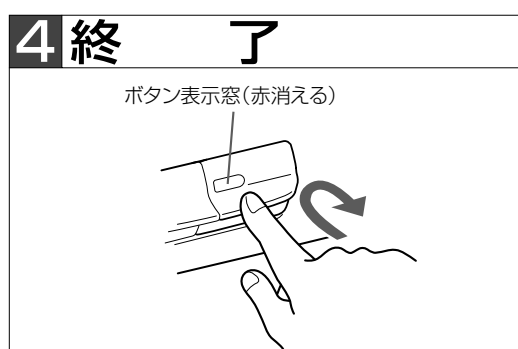
チャオバーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用する機能です。
天ぷら油過熱防止機能と焦げつき消火機能を解除し、高温調理ができます。（約 30 分間使用できます。）

1 点　　火

2 モード設定

●**センサー解除スイッチを 3 秒長押しする。**
ブザーが「ピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

・**もう一度センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。**

3 調　　理

●約 30 分経過すると、ブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが点滅し、自動消火します。

4 終　　了

●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、センサー解除モード表示ランプは点滅し続けます。また、1 分毎にブザーが「ピピッ」と5 回鳴ってお知らせします。）
●必ず火が消えたことを確認する。

⚠警告

■チャオバーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

使用中に自動的に小火になったときは（コンロバーナー）

異常過熱を防止するため高温自動温度調節機能が作動

焼きもの料理・炒りもの料理などのから焼きに近い高温調理をした時に、なべの異常過熱を防止するため火力を自動的に小火・大火と調節する高温自動温度調節機能が作動することがあります。（最初に小火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。）この状態が約 30 分以上続いた場合、または温度がさらに上昇した場合は自動消火します。（自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっています。やけどに注意してください。）
調理に支障がある場合は、センサー解除機能（チャオバーナー）をお使いください。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。

⚠注意

■グリル皿に水を入れないで使用する

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは から焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため、グリル焼網を取りはずした状態で約５分から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約 15 分経過すると自動消火し、同時にブザーで「ピー」と 1 回鳴ってお知らせする機能です。

約 15 分

●グリル消し忘れ消火機能が作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。グリル皿にたまった脂などを掃除して再度点火操作を行ってください。

グリルお知らせブザー

グリルを点火後、約３分毎にブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルを使用中であることをお知らせします。（調理時間の目安としてもお使いいただけます。）

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と３回鳴ります。）31 32

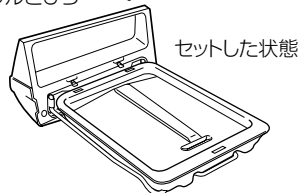
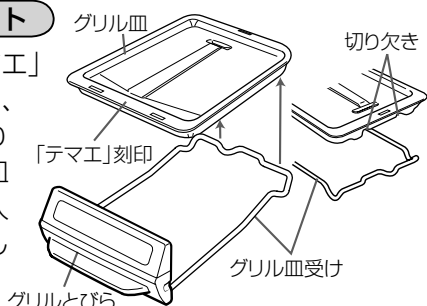
●グリル過熱防止センサーが作動したら

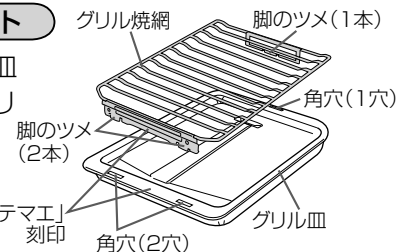
グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約３分待ってから点火操作をしてください。

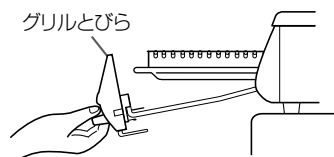
お願い **調理物の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能やグリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。**
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、鶏肉など。

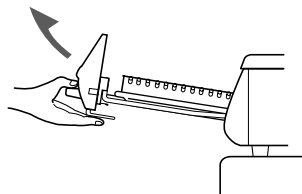
グリル皿とグリル焼網のセット・グリルとびら（グリル皿）の出し入れ

グリル皿のセット

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部２箇所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。

グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、グリル焼網の脚のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。

取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

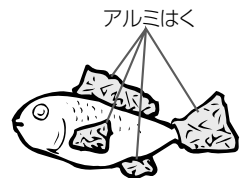
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

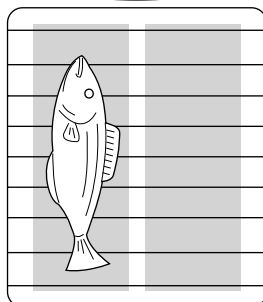
●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

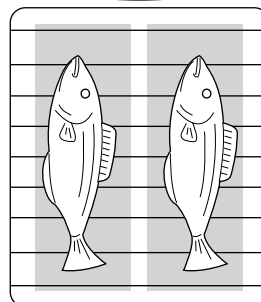
塩加減のこつ

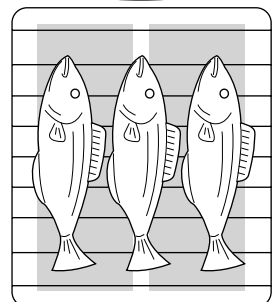
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

魚焼きのこつ

魚の置きかた

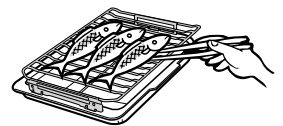
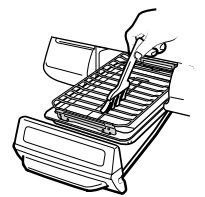
●魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。
（グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります。）
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
●詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

左右どちらかに

魚を1尾 焼く場合

左右　均等に

魚を2尾 焼く場合

すき間を開けて均等に

魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出し易くするには？

本機器のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようフッ素コート加工を施してありますが、経年変化や魚の種類によってはくっつく場合があります。そのときは、下記のような使い方をしてください。
●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1 ～ 2 分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出し易くなります。
●焼きあがった魚を取り出すには？
はしを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、網からはがしてから、取り出します。フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
※両面焼きグリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着し易くなったりします。

• 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き具合が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。
• グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷えてからお手入れしてください。
• グリルを続けて使用する場合は約 3 分、間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。
• 脂の多い食材など調理物によっては過熱防止のため、焼きあがる前にグリル過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。このような場合、約 3 分待ってから再度点火操作をしてください。
• トーストやクッキーなどの調理に便利な別売の水なし両面焼きグリル用調理プレート RCP-62V を用意しています。お求めの場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスに連絡してください。

使用中に消火したときは

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。操作ボタンを消火の状態にもどさない場合、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。3

天ぷら油過熱防止機能が作動

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と 5 回鳴ってお知らせします。31 32

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※なべや油が非常に熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてから点火する。

焦げつき消火機能が作動

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめると自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と 5 回鳴ってお知らせします。31 32

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

消し忘れ消火機能が作動

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー・チャオバーナー約 2 時間、グリル約 15 分）

※消火と同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせします。31 32

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

乾電池が消耗

乾電池の容量が全くなくなった場合、自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせします。31 32

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

※乾電池を交換してください。10

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）

※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせします。31 32

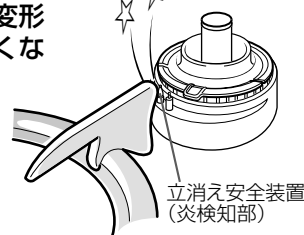
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※周囲にガスがなくなったことを確認し、グリルの場合はグリルとびらを開け空気を入れ替えて、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふき取ってから点火する。

お願い

- **立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなります。水滴や煮こぼれはふき取ってください。**
- **立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなります。**

立消え安全装置（炎検知部）

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

※消火と同時にブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせします。31 32

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できません。約 3 分待ってから点火操作をしてください。

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能、コンロ消し忘れ消火機能などの制御をするために乾電池を使用しています。

■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サイン（ランプ）がついています。

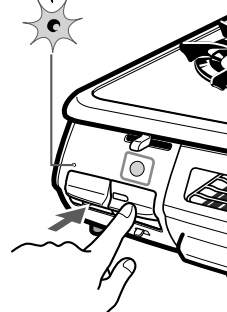
●点滅……新しい乾電池を用意してください。

●点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン（ランプ）が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器すべてが使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても安全のため手を離すと消火するようになっています。電池交換サイン（ランプ）が点灯したら、新しい乾電池と交換してください。

お願い

- **乾電池は単 1 形アルカリ乾電池をご使用ください。**
- **乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量がなくなったときは、点灯しません。**

お手入れのしかた

⚠注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

●やけどや器具の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください。）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。

日常の点検

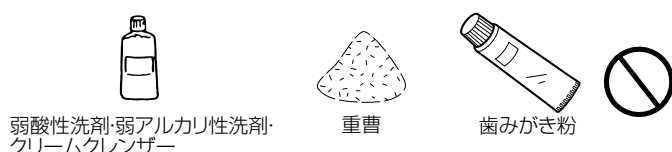
●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●しる受け、バーナーキャップは正しくセットされていますか。
●グリル皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
④水洗いした後は、必ずふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし やわらかい歯ブラシ やわらかい布 台所用中性洗剤（野菜･食器洗い用）	●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし 硬いブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ･欠け･変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー みがき粉 スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤･弱アルカリ性洗剤･クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉	●基本的に使ってはいけません。表面の変質･キズ･変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器表面や前面パネルには絶対に使用しないでください。
酸性･アルカリ性･漂白剤 シンナー･ベンジン･アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

お手入れのしかた

バーナーキャップ

・目づまりしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

お願い

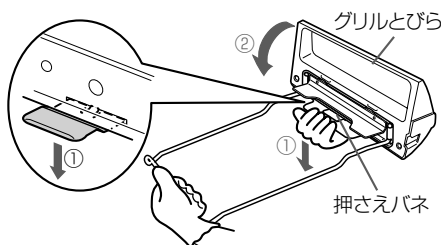
- **バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

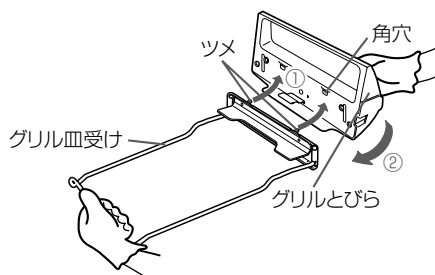
・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取り外してお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布でふき取ってください。

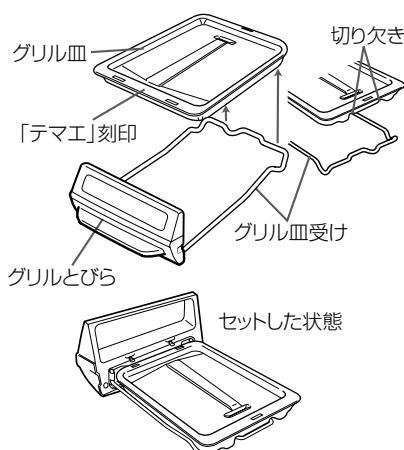
●グリルとびらの取り外しかた

1. 押さえバネを↓①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

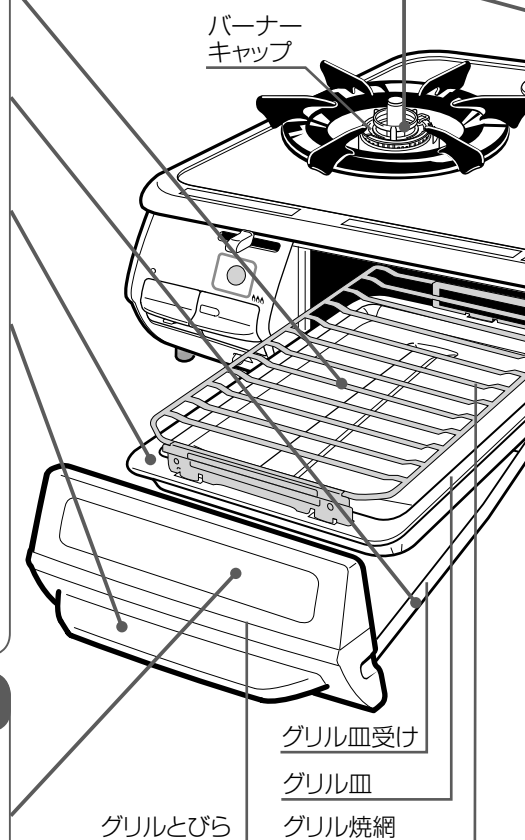
お願い

- **グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには変形してもどらなくなるほど必要以上に力を加えないでください。変形してしまうとグリルとびらが正しく取り付けられなくなって使用中にはずれる場合があり、やけどやけがの原因となります。**
- **グリル皿はクリアコート加工、グリル焼網はフッ素コート加工されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、グリル皿のクリアコート・グリル焼網のフッ素コートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。**

●グリルとびらの取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

●グリル皿の取り付け

グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2箇所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふき取る。

みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。

ごとく・しる受け

- 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

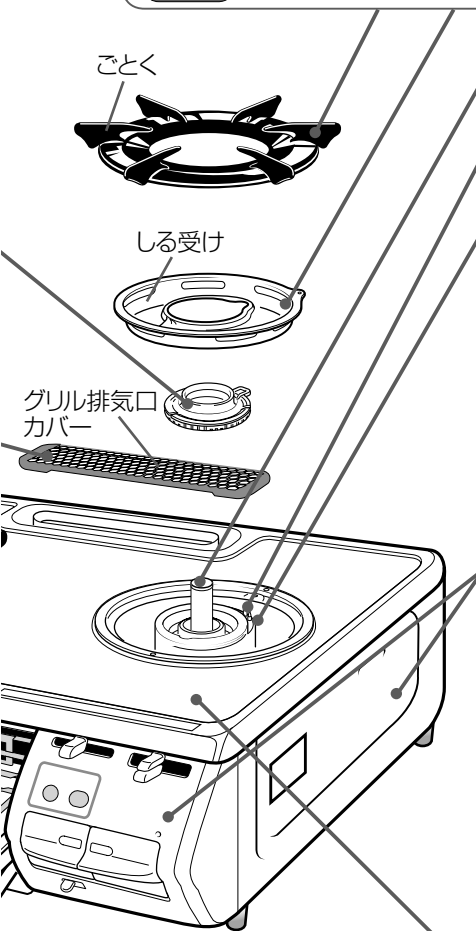
汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま 30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

お願い **ごとく・しる受けはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。**

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

- 汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
- 温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふき取ってください。

お願い **硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。**

機器表面・前面パネル

●台所用中性洗剤（野菜･食器洗い用）を含ませたスポンジたわし･やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふき取る。

お願い

- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷面にはみがき粉･金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。**

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。

- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふき取る。

お願い

- **トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、フッ素の効果には影響ありません。**
- **トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

故障かな？と思ったら

⚠警告	■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する あわてずガス栓を閉めてください。	

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか？	12
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など） ⇒点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	25
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	8・25・26
	●しる受け、バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8・10
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	6
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	10・23
	●点火ロックを解除していますか？	12
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31・32
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？ ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	6・11
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか？ ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	11
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中、炎が消える ・なべにすすがつく ・消火後、数秒間炎が出ている	●バーナー炎口がつまっていませんか？	25
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	8・25・26
	●しる受け、バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8・10
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	6
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	31・32
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	12
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	8・11
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで、炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	

<table>
<tr><th>こんな場合は</th><th>調べてください</th><th>参照ページ</th></tr>
<tr><td rowspan="3">③使用中や消火後に音がする
・「ポン」と音がする
・キシミ音がする
・「シャー」と音がする</td><td>●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。</td><td>12</td></tr>
<tr><td>●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。</td><td rowspan="2">—</td></tr>
<tr><td>●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。</td></tr>
<tr><td>④点火すると他のバーナーも放電する</td><td>●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。</td><td>12</td></tr>
<tr><td>⑤バーナー本体が変色する</td><td>●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。</td><td>—</td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑥ガスの臭いがする</td><td>●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？</td><td>5</td></tr>
<tr><td>●ゴム管が確実に接続されていますか？</td><td>5・11</td></tr>
<tr><td rowspan="15">⑦コンロバーナー使用中に…
・調理中に消火する
・自動消火しない
・点火してもすぐ消える
・火力が変わる
・なべ底がひどく焦げついて消火した</td><td>●なべの形状や材質が適していますか？</td><td rowspan="5">9・13</td></tr>
<tr><td>●なべ底が凹凸していませんか？</td></tr>
<tr><td>●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？</td></tr>
<tr><td>●油の量があっていますか？</td></tr>
<tr><td>●から焼きに近い調理をしていませんか？</td></tr>
<tr><td>●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？
まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することがあります。
⇒再度点火してご使用ください。</td><td>13</td></tr>
<tr><td>●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？
⇒解凍して再点火してください。</td><td>—</td></tr>
<tr><td>●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？
⇒焦げつきがひどくなる場合があります。</td><td rowspan="5">19</td></tr>
<tr><td>●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては焦げつき消火機能が作動して途中消火する場合があります。
⇒再度点火してご使用ください。</td></tr>
<tr><td>●カレーやシチューの再加熱ですか？
⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。</td></tr>
<tr><td>●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？</td></tr>
<tr><td>●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなどは焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。
⇒再度点火してご使用ください。</td></tr>
<tr><td>●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。
大火⟷小火を繰り返し、この状態が 30 分間続くと消火します。</td><td>20</td></tr>
<tr><td>●温度センサーが高温になっていませんか？
⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。</td><td>23</td></tr>
</table>

故障かな？と思ったら

<table>
<tr><th>こんな場合は</th><th>調べてください</th><th>参照ページ</th></tr>
<tr><td rowspan="7">⑧湯わかしモードを使用しても
・お湯がぬるい
・お知らせが遅い
（標準バーナー）</td><td>●なべの形状や材質が適していますか？</td><td rowspan="7">9・13・18</td></tr>
<tr><td>●なべ底が凹んでいませんか？</td></tr>
<tr><td>●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。</td></tr>
<tr><td>●水の量は適切ですか？
⇒水量 500mℓ ～２ℓ が適切です。</td></tr>
<tr><td>●薄手のなべを使っていませんか？
⇒消火する場合があります。</td></tr>
<tr><td>●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？</td></tr>
<tr><td>●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。</td></tr>
<tr><td rowspan="9">⑨上手に炊飯・おかゆができない
・ふきこぼれる
・ごはんが固い
・ごはんがやわらかい
・ごはんが焦げる
（標準バーナー）</td><td>●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？</td><td rowspan="9">14・15・16</td></tr>
<tr><td>●米の量、水の量、浸しおき時間を正しく計っていますか？</td></tr>
<tr><td>●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。</td></tr>
<tr><td>●無洗米を使っていますか？
⇒ １、２度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。</td></tr>
<tr><td>●よく洗米しましたか？
⇒ぬか分が残っていると焦げやすくなります。</td></tr>
<tr><td>●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？</td></tr>
<tr><td>●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？</td></tr>
<tr><td>●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。</td></tr>
<tr><td>●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？</td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑩調理中に消火する</td><td>●長時間使っていませんか？
⇒消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。</td><td rowspan="2">19・21
23</td></tr>
<tr><td>●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約３分待ってから使用してください。</td></tr>
<tr><td rowspan="7">⑪グリル使用時
・焼けすぎる
・焼け足りない
・焼けムラ
・煙が出る</td><td>●食材にあった火力調節をしてください。</td><td>12</td></tr>
<tr><td>●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。</td><td rowspan="2">21</td></tr>
<tr><td>●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。</td></tr>
<tr><td>●しっかり解凍していますか？</td><td rowspan="4">22</td></tr>
<tr><td>●みそや粕は取ってから焼いていますか？</td></tr>
<tr><td>●魚の置きかたは合っていますか？</td></tr>
<tr><td>●塩加減は良いですか？</td></tr>
</table>

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。	31・32
	●グリル使用中に３分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	21
	●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。	10・23・31・32
	●消火の状態で操作ボタンが押されています。 ⇒操作ボタンを消火の状態にもどしてください。	3・23
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン（ランプ） ・操作部のモードランプ ・グリル点火確認ランプ	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	23
	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態にもどしましたか？ ⇒操作ボタンをもどさないと電池が消耗します。	12・16・18・23
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サイン（ランプ）がうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	24～26
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	
⑮グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	25
⑯グリルのみ使用してもトッププレートが熱くなる	●グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。使用中・使用後しばらくはトッププレートに触れないよう注意してください。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

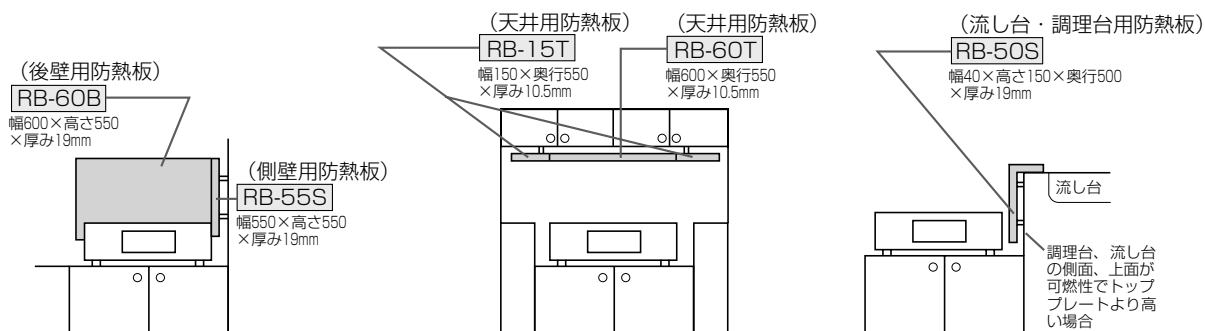
表示とブザーについて

ブザー音	揚げもの、湯わかし・炊飯操作部のランプ、電池交換サイン（ランプ） センサー解除 3秒押し / 160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ 揚げもの 湯わかし・炊飯	部　　位
ピー５回	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
ピー３回	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
	電池交換サイン点灯	標準バーナー チャオバーナー グリル
	グリル点火確認ランプ点滅	グリル
	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
	グリル点火確認ランプ点滅	グリル
	センサー　点滅	チャオバーナー
ピー１回 （約２秒）	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅　（使用した炊飯モードのランプが点滅）例：ごはんモード使用の場合	標準バーナー
	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
ブザーが鳴り続ける （約８秒）	160 180 200 湯わかし ごはん おかゆ　点滅	標準バーナー
	センサー　点滅	チャオバーナー
	グリル点火確認ランプ点滅	グリル
	センサー　点滅	チャオバーナー

内　　容	原　　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	天ぷら油の過熱 焦げつき	●「故障かな? と思ったら」の「こんな場合は」の⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	23
温度センサー過熱防止機能作動	消し忘れによる過熱から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●温度センサー過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	23
立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え 煮こぼれした場合 点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら」の「こんな場合は」の①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	23
電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	10・23
立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え 点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら」の「こんな場合は」の①、②を確認する。 ●グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。	23
グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き 消し忘れ 連続して使用した場合 少ない食材など	●操作ボタンを押してもどし、約３分グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	21・22 23
コンロ消し忘れ消火機能作動 コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約２時間が経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	19・23
グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約15分経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	21・23
センサー解除モード終了	約30分が経過し自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	20
炊飯モード：ごはん炊飯でのむらし終了 おかゆ炊飯終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。（ごはん炊飯の場合はむらしも終了）	●操作ボタンを押してもどす。	16
湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうし、約5分保温したあとに自動消火しました。	●操作ボタンを押してもどす。	18
温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障 センサー解除スイッチの故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	別添共通お問い合わせ先

別売部品のご紹介

●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から 15cm、上部はトッププレート上面より 100cm 以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●炊飯専用釜・炊飯用鍋（15 の「炊飯に適したなべ」を参照してお買い求めください。）

（お使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください。）

●水なし両面焼きグリル用調理プレート　RCP-62V

（お使いの場合は、必ず付属のクッキングブックをお読みください。）

・グリルでトースト、クッキーなどを調理するのに便利なプレートです。

- 別売部品についてはお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットを外す）

●ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。

●乾電池を取りはずしてください。

●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな？と思ったら』の項をご確認いただいて直らない場合、あるいはよくわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご相談ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。 （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印等） （2）品名　RN-P028-CHL 機器コード…11-080-01-00476 　　　　　RN-P028-CHR 機器コード…11-080-01-00477 　　　　（1品名・機器コード表示位置確認） （3）現象…できるだけくわしく　　（4）訪問ご希望日
保証について	取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ日」などの記入をお確かめいただき、保証内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できるときは、有料で修理いたします。（保証期間は、お買い上げ日から 1 年間です。ただし、一般家庭以外で使用される場合は除きます。）
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打切後 5 年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご連絡ください。 別添の共通お問い合わせ先を参照してください。

仕様

品名	RN-P028-CHL	RN-P028-CHR
型式の呼び	RTS-M630VFTS-L	RTS-M630VFTS-R
型式名	RTS-M63VTS	
種類	ガステーブル	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ 180 ㎜×幅 596 ㎜×奥行 474 ㎜（パネル前面からホースエンドまで）	
質量（本体）	13.0 ㎏	
安全装置	立消え安全装置（全バーナー）、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー・チャオバーナー） グリル過熱防止センサー、消し忘れ消火機能（標準バーナー・チャオバーナー約2時間、グリル約15分）	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）	
付属品	取扱説明書（保証書付）、クッキングブック、単 1 形アルカリ乾電池（2 個）	

使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当たりのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス	12A	3.91kW	2.28kW	1.79kW	7.83kW	内径 9.5mm ガス用ゴム管
	13A	4.20kW	2.45kW	1.92kW	8.40kW	

保　証　書

ガステーブル
品　　名　　RN-P028-CHL・RN-P028-CHR
型式の呼び　RTS-M630VFTS-L・RTS-M630VFTS-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　　電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）

（4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社
〒105-8527
東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社
〒454-0802
名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　　年　　　月　　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。